

自然が生んだ地域の味

いなべ市大安町石榑地区では、

明治時代から茶の栽培をしていたと伝わる。

地元生産の茶は石榑茶として親しまれ、全国にも愛好家が多い。

伝統の味を守りながら、近年は新たなファンを増やしている。

豊かな自然がつくる 住民馴染みの味

ふわりと漂うやわらかな湯気と茶の香り。温かい湯のみを持ちあげて一口飲むと、体がほぐれ、穏やかな気持ちになる。茶は、飲んだ人に郷愁を感じさせ、安らぎのひとつときを与えてくれる。

三重県産の茶は伊勢茶と呼ばれ、特に茶樹に覆いをしてつくるかぶせ茶は、生産量全国1位を誇る。いなべ市大安町石榑地区もかぶせ茶や玉露の栽培が盛ん。石榑南にあるマル信緑香園5代目の伊藤典明さんは、「明確な資料は残っていませんが、各家庭が自家栽培をしていたのが始まりと聞いています。物々交換をする中で、良質な茶にお金が支払われるようになり、いくつかの農家が販売所へと変化していったそうです」と話す。



味わう前に、まずは透き通った水色（すいしょく）を見て楽しむ

とした後、育った秋番茶を10月に摘採。この時残した部分が次の新芽の親葉になる。2月に茶樹を刈りそろえ、芽吹きを待つ。新芽が出始めたころに寒冷紗などの黒いシートを被せる。日光を遮ると、うま味成分であるテアニンが多くなり、甘味が増す。約2週間覆ったものがかぶせ茶、二重棚で約3週間被覆し続けたものが玉露だ。摘んだ茶葉は蒸して火を入れ、発酵を止めることで緑茶（不発酵茶）になる。蒸した後は水分を飛ばしながら揉み込んで針状にし、乾燥させる。

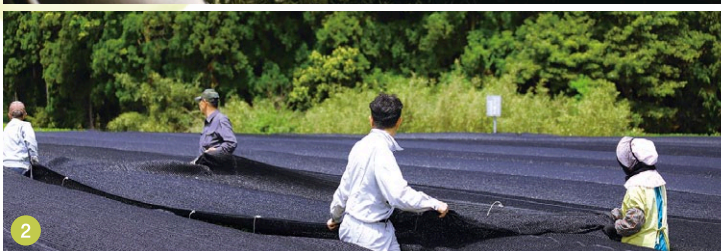
石榑茶の特徴は葉肉の厚さ。茶葉を崩さないように加工して濁りを減らし、淹れた時に透明感が生まれる。透き通った若菜色にさっぱりした風味をイメージするが、飲んでみると深いコクが口の中に広がり、奥ゆきを感じる。

者や職人による違いこそが魅力だと考えたからだ。市内外に18種類の「いなべの茶っぷりん」があり、食べ比べする楽しみもできる。

茶風呂をつくる「お風呂に茶ポーション！」やかぶせ茶をふんだんに使った「豊潤伊勢茶バームクーヘン」、桑名市の企業とコラボしたデカフェの「OCHATEA」など、マル信緑香園でも多くの商品を販売している。

「茶は、飲むだけでは楽しみ尽くせません。栄養がたっぷり残っ

「新たな製法や商品開発に挑戦し、石榑茶をもっと広めていきたいです」



① 葉肉が厚いため、揉み込みでは均一な針状にはならない。茶葉が崩れないので、茶殻になっても、揉み込み前の形がしっかりわかるという ② 黒いシートを被せて日光を遮ると、カテキンの生成が抑えられ、渋味が少ない甘い茶になる ③ 超臨界技術センター株式会社とコラボし、今年1月に完成した「OCHATEA」 ④ 多種多様な「いなべの茶っぷりん」。形も大きく違うため、「茶っぷりん」の名前がなければ同じブランドとはわからない

伊藤さんが教える

茶の美味しい淹れ方

1

まず自由にはめてみる
ウンチクなんて関係ない！ 形にこだわって堅苦しく考えず、気軽に楽しむ

2

湯の温度を意識する
自分の好みや茶の種類によって、最適な温度を探そう
熱い湯は渋味が好きな人におすすめ。ぬるくするとカテキンの抽出が抑えられ、テアニンの甘味を感じやすくなる

3

二煎目、三煎目も味わう
石榑茶は煎がきく(何度もおいしく楽しめる)茶湯のみにそぐ時は最後の一滴まで出し切る。その一滴にうま味が凝縮されている出し切った後は急須の蓋を開けておくと、二煎目以降の味が落ちにくくなる

キホンの淹れ方

1 熱湯を湯のみにそそぎ、適温まで冷ます
2 急須に茶葉を入れ、湯のみの湯をそそぐ
3 複数の湯のみにそそぐときは、味が均等になるように少しずつそそぎ分ける

(information)

住所
いなべ市大安町石榑南2225-2
電話
0594-78-0027

マル信
緑香園

製法
製造販売

茶
緑香園

た茶殻は料理しておかずやお菓子にするとおいしく食べられます。カテキンには肌を整える効果もあるので、肌に塗るのもおすすめ。新たな製法や商品開発に挑戦し、石榑茶をもっと広めていきたいです」と伊藤さんは語る。

長年培われてきた自然を生かす栽培・加工法による魅力はそのままに、新たな形で地域の人々を楽しませ、全国に広がっていく。



マル信 緑香園5代目 伊藤 典明さん
大安町茶生産組合、いなべ市観光協会に所属し、技術の継承と新商品開発に力を入れている